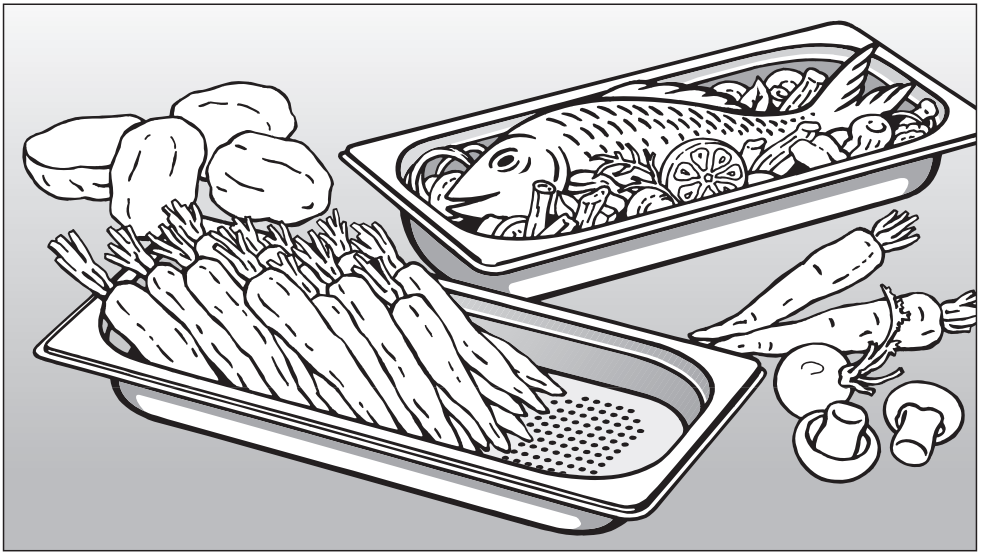
Manual de uso y manejo



Horno de vapor
DG 4082
DG 4084
DG 4086

Para prevenir accidentes y
daños en la máquina,
lea este manual
antes
de instalarla o utilizarla.

es - MX

M.-Nr. 07 546 210

Indice

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD 4
Guía del horno de vapor 8
Accesorios 10
Norma 10
Opcionales. 11
Antes de usar por primera vez 12
Ajuste de la dureza del agua. 12
Ajuste de la altura 12
Recipientes adecuados 13
Para usar el horno de vapor 14
Antes de cada uso. 14
Selección de una función 14
Ajuste de la temperatura (si fuese necesario). 14
Selección de la duración 15
Inicio de funciones. 15
Interrupción del proceso de cocción 16
Al finalizar el proceso de cocción 16
Después del uso 17
Sistema de seguridad 18
Consejos para cocinar 19
Cocer al vapor 19
Descongelación 22
Recalentamiento 24
Planificación de comidas 25
Usos especiales 26
Envasado 26
Blanqueamiento 27
Hacer yogur 27
Desinfectar biberones 28
Guía de las funciones 29
Funciones automáticas 29
Favoritos 29

Indice

Programas 30
Idioma 30
Reloj 30
Temperaturas 31
Temperatura °C / °F 32
Dureza del agua 32
Reducción de vapor 32
Función de calentar 32
Opciones de tono 33
Exhibidor 34
Configuración inicio 34
Sistema de seguridad 34
Restablecimiento 34
Limpieza y cuidado 35
Información general 35
Frente del aparato 35
Para quitar la puerta 36
Interior del horno 37
Bandeja de escurrimientos, rejilla y recipientes para cocinar 37
Abridor automático de la puerta 37
Generador de vapor 38
Descalcificación 40
Preguntas más comunes 41
Servicio posventa 43
Instrucciones de instalación 45
INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD 46
Dimensiones de corte y del aparato 48
DG 4082 / 4088 48
DG 4084 / DG 4086 51
Instalación 54
Conexión eléctrica 55
Para ayudar a proteger el medio ambiente 56

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

ADVERTENCIA- Al utilizar este aparato observe las precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

A fin de prevenir lesiones o daños al horno de vapor, lea todas las instrucciones antes de instalarlo o usarlo.

Utilice el horno de vapor únicamente para el propósito para el que fue diseñado. Utilice este aparato exclusiva mente para actividades de cocina doméstica.

Este aparato cumple con todos los códigos y reglamentos de seguridad uniformes.

Conserve este manual de uso de operación en un lugar seguro y entrégueselo a cualquier futuro usuario.

CONSERVE ESTE MANUAL DE USO Y MANEJO

Empleo correcto

▶ Este aparato no está diseñado para uso comercial. Está diseñado para uso doméstico así como para entornos laborales y residenciales similares, p. ej.,

– Tiendas

– Oficinas y salas de exhibición

y para el uso de residentes en lugares como:

– Hoteles y casas de huéspedes.

▶ No instalar en exteriores.

▶ Las personas que carezcan de capacidades físicas, sensoriales o mentales o de experiencia con el aparato, no lo deben utilizar sin la supervisión o instrucciones de una persona responsable.

Niños

▶ Use el Bloqueo de seguridad para niños para impedir que estos enciendan el aparato o cambien los valores establecidos.

▶ Es necesario ejercer una estrecha vigilancia cuando se utiliza cualquier aparato cerca de los niños.

▶ A fin de reducir el riesgo de alguna lesión, no permita que los niños jueguen en el horno de vapor ni cerca de éste.

▶ No permita que los niños abran la puerta del aparato cuando se esté usando. No deje que los niños se acerquen al aparato hasta que éste se haya enfriado. ¡Existe el peligro de sufrir quemaduras!

▶ No deje que los niños se paren sobre la puerta del aparato ni que se cuelguen de la misma.

▶ No guarde artículos que llamen la atención de los niños en los gabinetes que se encuentran cerca del aparato.

▶ Verifique que el material plástico de embalaje se deseche de manera segura y se guarde lejos del alcance de los niños. ¡Existe el peligro de asfixia!

Seguridad técnica

▶ Antes de instalar el aparato, realice una revisión visual para asegurarse que no esté dañado. No use un aparato que esté dañado.

▶ Antes de la instalación, verifique que el voltaje y la frecuencia que aparecen en la placa de información correspondan al suministro eléctrico de la casa. Estos datos deben coincidir a fin de evitar el riesgo de dañar el aparato. Si existe alguna duda consulte a un electricista calificado.

▶ Asegúrese de que un técnico competente realice correctamente la instalación y la conexión a tierra. Para garantizar la seguridad eléctrica de este aparato, debe existir continuidad entre el aparato y un sistema efectivo de puesta a tierra. Es imprescindible que se cumpla con este requerimiento básico de seguridad. Si existe cualquier duda, llame a un electricista competente para que revise el sistema eléctrico del inmueble.

▶ En caso de daños o defectos, apague de inmediato el aparato. Después de haberlo apagado, desconéctelo totalmente del principal suministro de energía y comuníquese con el Departamento de Servicio Técnico de Miele. Asegúrese que no se restaure el suministro de energía eléctrica al aparato mientras se lleva a cabo el trabajo de mantenimiento o reparación.

▶ La conexión de los cables del aparato deberá ser realizada por un electricista calificado y en estricto cumplimiento con los códigos y requisitos nacionales y locales.

▶ No utilice el aparato hasta que esté correctamente instalado en el gabinete.

▶ Nunca abra la cubierta del aparato. Es peligroso alterar las conexiones o componentes eléctricos y las piezas mecánicas, además de que esto podría ocasionar daños al aparato.

▶ La reparaciones y mantenimiento deberán realizarse por el servicio técnico autorizado por Miele. Los trabajos realizados por personas no autorizado por Miele podrían resultar peligrosos y dejar sin efecto la garantía. Esta información deberá coincidir para prevenir lesiones personales y daños al aparato. Si existiera alguna duda, consulte a un electricista autorizado por Miele S.A. de C.V.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

▶ No use ningún aparato con el cordón o la clavija dañados o si el aparato ha resultado dañado de alguna manera. Comuníquese con el Departamento de Servicio Técnico de Miele.

▶ Los componentes defectuosos sólo deben ser reemplazados con repuestos Miele originales. Únicamente con estas piezas el fabricante puede garantizar la seguridad del aparato.

▶ Antes de cualquier trabajo de instalación o mantenimiento, desconecte el aparato del suministro de energía; para ello, quite el fusible, haga "botar" el disyuntor o desenchufe la unidad. Jale la clavija no el cordón.

▶ Durante el período de vigencia de la garantía del aparato, las reparaciones deben ser realizadas únicamente por técnicos autorizados. De lo contrario se anulará la garantía.

▶ No utilice una extensión para conectar este aparato a la corriente eléctrica. Las extensiones no garantizan las medidas de seguridad de este aparato.

▶ No instalar en exteriores.

Seguridad

▶ El horno de vapor debe instalarse a una altura conveniente para que los usuarios tengan acceso seguro a todos los niveles y recipientes para cocinar. De otra forma los derrames podrían producir quemaduras o escaldaduras y los niños se expondrían a riesgos con la puerta del horno caliente.

▶ Cuando use el aparato protéjase las manos con guantes aislantes o agarraderas. Use únicamente agarraderas secas y resistentes al calor. El uso de agarraderas húmedas o mojadas en superficies calientes puede ocasionar quemaduras con el vapor.

▶ Al utilizar recipientes de cocina tenga cuidado de que el contenido no se derrame. ¡Existe el peligro de sufrir quemaduras!

▶ El horno de vapor se pone muy caliente cuando está en uso y continúa caliente por un período de tiempo aún después de haberse apagado. Tenga cuidado.

▶ Para evitar lesiones deje enfriar el horno de vapor antes de limpiarlo y antes de poner o quitar las piezas. Desenchufe el horno de vapor cuando no se esté usando y antes de limpiarlo.

▶ No caliente recipientes de alimentos cerrados. La presión puede acumularse y provocar una explosión que dañe el compartimiento de cocción. Esto también representa el peligro de que ocurran lesiones personales y escaldaduras.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

▶ No guarde artículos en el aparato cuando no lo utilice. Los artículos podrían fundirse o incendiarse por el calor residual o si se encendiera el aparato inadvertidamente.

▶ Los recipientes deberán ser resistentes al calor de hasta 100 °C (212 °F). De lo contrario estos podrían fundirse a altas temperaturas en el horno.

▶ No use artículos en el horno de vapor que pudieran oxidarse. ¡Existe el peligro de herrumbre!

▶ El aparato está programado de tal manera que después de cada uso quede agua residual en el generador de vapor. Si no aparece agua residual significa que hay una avería. Comuníquese con el Departamento de Servicio Técnico de Miele.

▶ No sumerja la clavija, el cordón o el generador de vapor (el tanque de agua) en agua ni intente lavar el generador de vapor en el lavavajillas. ¡Se correría el riesgo de recibir una descarga eléctrica!

▶ Por razones de higiene y para evitar que el agua se condense en el aparato, vacíe el generador de vapor después de cada uso.

▶ Tenga cuidado de no inclinar el generador de vapor al introducirlo y al retirarlo. ¡Existe el peligro de sufrir quemaduras!

▶ Cuando utilice electrodomésticos pequeños asegúrese que los cables eléctricos no hagan contacto con el aparato. Podría dañarse el material aislante del cable. ¡Se correría el riesgo de recibir una descarga eléctrica!

▶ No se apoye ni se siente sobre la puerta abierta del aparato; tampoco coloque artículos pesados sobre la puerta. La puerta puede soportar un peso máximo de 8 kg (17 libras).

▶ El uso de accesorios no recomendados por Miele pudiera ocasionar lesiones personales.

▶ Después de cada uso seque el aparato y deje la puerta abierta hasta que la humedad del compartimiento de cocción se haya evaporado.

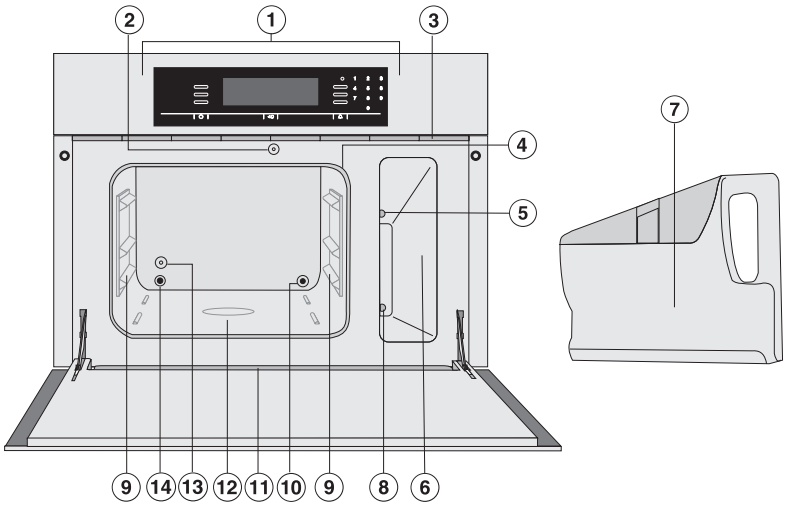
▶ No utilice un limpiador a base de vapor para limpiar este aparato. El vapor podría penetrar en los componentes eléctricos y ocasionar un corto circuito. El vapor a presión podría dañar permanentemente la superficie y los componentes del aparato.

▶ Al descalcificar el aparato, use sólo agentes a base de ácido cítrico o las tabletas para descalcificar que se pueden adquirir a través de Miele. No utilice vinagre ya que éste dañará el aparato. Siga las instrucciones del fabricane.

▶ Si el horno no se usa por un período prolongado de tiempo, límpielo completamente para evitar malos olores. Consulte la sección "Antes de usar por primera vez" Deje la puerta abierta después de haberlo limpiado.

GUARDE ESTE MANUAL Y LÉALO PERIÓDICAMENTE

Guía del horno de vapor



① Panel de control

② Abridor automático de la puerta para reducción de vapor

③ Rejilla de ventilación para aire húmedo

④ Junta de la puerta

⑤ Canal de vapor

⑥ Compartimiento generador de vapor

⑦ Generador de vapor (con inserto)

⑧ Salida del generador de vapor

⑨ Rieles

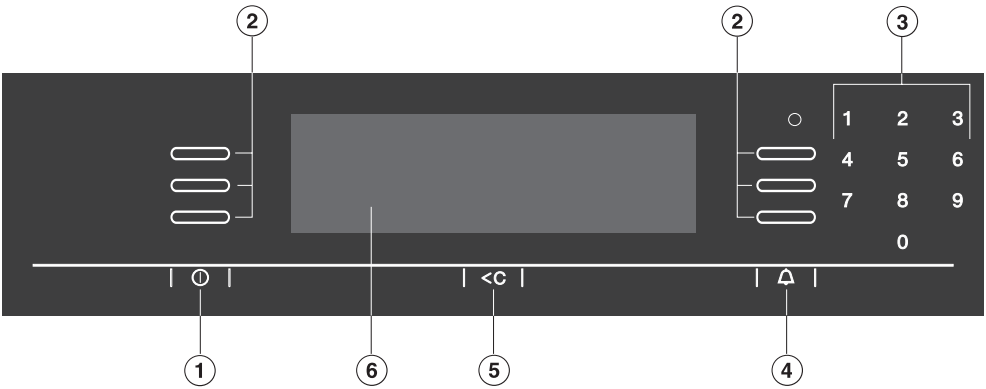
⑩ Entrada de vapor

⑪ Canal de escurrimientos

⑫ Resistencia de la parte inferior

⑬ Sensor de temperatura

⑭ Salida de aire



① Control digital de encendido/apagado

② Controles digitales
para seleccionar o programar una función

③ Teclado numérico
para establecer tiempos o temperaturas

④ Control digital del cronómetro
para programar un cronómetro independientemente de una función del horno

⑤ Control digital de cancelación
para eliminar la última programación o para cancelar funciones del menú

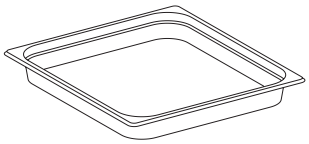
⑥ Pantalla

Accesorios

Norma

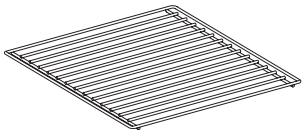
En caso de ser necesario, todos los accesorios estándar se pueden volver a ordenar.

Bandeja de escurrimientos



Para capturar el exceso de líquidos
32.5 cm x 35 cm x 4 cm
12 $^{13}/_{16}$" x 13 $^{3}/_{4}$" x 1 $^{9}/_{16}$"
(Largo x Ancho x Altura)

Rejilla



Para sostener loza para cocinar

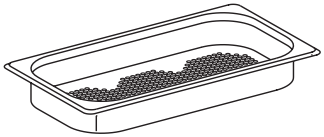
1 recipiente para cocinar DGGL 8

Para cocción al vapor
(4,2 pintas/2 litros)
32.5 cm x 26.5 cm x 4 cm
12 $^{13}/_{16}$" x 10 $^{7}/_{16}$" x 1 $^{9}/_{16}$"
(Largo x Ancho x Altura)

Grasa de silicón

Para lubricar la válvula de conexión del generador de vapor

2 recipientes para cocinar DGGL 1



Para cocción al vapor
(3,1 pintas/1,5 litros)
32.5 cm x 17.5 cm x 4 cm
12 $^{13}/_{16}$" x 6 $^{7}/_{8}$" x 1 $^{9}/_{16}$"
(Largo x Ancho x Altura)

Opcionales

Los siguientes recipientes de acero inoxidable para cocinar se podrán ordenar como accesorios opcionales. Comuníquese con Miele.

Recipientes		Capacidad en litros (pt)	Dimensiones largo x ancho x alto
DGGL 2	sólido	2 (4,2)	32.5 cm x 17.5 cm x 6.5 cm (12 $^{13}/_{16}$" x 6 $^{7}/_{8}$" x 2 $^{9}/_{16}$")
DGG 3	sólido	3,1 (6,5)	32.5 cm x 26.5 cm x 6.5 cm (12 $^{13}/_{16}$" x 10 $^{7}/_{16}$ x 2 $^{9}/_{16}$")
DGGL 4	perforado	3,1 (6,5)	32.5 cm x 26.5 cm x 6.5 cm (12 $^{13}/_{16}$" x 10 $^{7}/_{16}$ x 2 $^{9}/_{16}$")
DGGL 5	perforado	2 (4,2)	32.5 cm x 17.5 cm x 6.5 cm (12 $^{13}/_{16}$" x 6 $^{7}/_{8}$" x 2 $^{9}/_{16}$")
DGGL 6	perforado	2,8 (5,1)	32.5 cm x 17.5 cm x 10 cm (12 $^{13}/_{16}$" x 6 $^{7}/_{8}$" x 4")
DGG 7	sólido	2,8 (5,1)	32.5 cm x 17.5 cm x 10 cm (12 $^{13}/_{16}$" x 6 $^{7}/_{8}$" x 4")

Tapa del recipiente DGD

Para los recipientes 1, 2, 5, 6 y 7.

Limpiador para hornillos de cerámica y acero inoxidable de 250 ml

Elimina la decoloración del calentador inferior ocasionada por el derrame de líquido.
Elimina la decoloración de los recipientes para cocinar.

Tabletas para descalcificar

Para descalcificar el aparato.
Consulte "Limpieza y cuidado" para obtener más información.

Ajuste de la dureza del agua

Si los niveles de la dureza del agua son diferentes a la estipulada por la fábrica, usted necesitará reprogramar su aparato.

El aparato está programado desde fábrica a: > 8 gr/gal - 14 gr/gal (140 mg/l - 250 mg/l).

Utilice la tira proporcionada junto con el aparato para verificar el nivel de la du reza del agua o llame a suministro de agua local para verificar la dureza del agua en su localidad.

Cuadrados negros en la pantalla	gr/gal	mg/l
4	1-7	<20-130
8	8-14	140-250
12	15-21	270-380
16	>21	>380

- Presione el control "Encendido/Apagado".
- Presione "más" hasta los "Adjustes ⚑..." que se muestran en la lista.
- Presione "Adjustes ⚑...".
- Presione "Dureza del agua".
- Programe la dureza del agua tocando el control "mas suave" o "más dura".
- Presione "OK" para confirmar el programa.

Ajuste de la altura

Este proceso enjuaga las líneas de agua y programa la unidad a la temperatura de ebullición del agua, la cual varía dependiendo de la altitud en su localidad.

- Retire el generador de vapor del aparato y saque el inserto, ver “Limpie za y Cuidados”
- Enjuague el generador de vapor y métalo en agua caliente. No utilice algún detergente.

No lave el generador de vapor o el inserto en la lavavajillas!

No sumerja en agua el generador de vapor!

- Inicie el programa de cocinar "Personalizar" 100 °C (212 °F) por 15 minutos. Proceda como se describe en "Utilizando el horno de vapor”.

Cuando se reubique en una nueva localidad, para descamar el aparato reprograme la temperatura de ebullición del agua. Para mayor información ver "Limpieza y Cuidado”.

Al programar la altitud por primera vez y después de alguna reubicación se producirá más vapor del normal. Esto no es una falla.

Junto con el aparato se proporcionan recipientes de acero inoxidable para cocinar.
Otros recipientes opcionales están disponibles en una variedad de tamaños, tanto con orificios como cerrados.

Cuando seleccione loza para cocinar, favor de tomar en cuenta lo anterior.

– Siempre que sea posible, utilice recipientes para cocinar con orificios. El vapor llegará a los alimentos por todos lados y se cocinaran en forma uniforme.
– Para alimentos más gruesos, ej. Papas, deberá haber espacios más largos entre ellos. Es mejor separar los alimentos lo más posible para que el vapor rodee cada pieza. Los recipientes más largos y hondos podrán utilizarse para alimentos más largos.
– A los platillos más compactos tales como carne y verduras o alimentos como guisantes y espárragos los cuales tienen un espacio pequeño entre ellos, les tomará más tiempo en su cocción ya que el vapor tiene menos espacio para trabajar. El tiempo de cocción será más largo al colocar en el recipiente mayor cantidad de alimentos de este tipo. Es mejor utilizar 2 ó 3 recipientes poco profundos para este tipo de alimentos. Los tiempos de cocción recomendados son para utilizar recipientes poco profundos. Para recipientes más altos el tiempo de cocción deberá ser mayor.

Para mayor información, ver "Consejos de cocción".

Usted también podrá utilizar sus recipientes y platos. Sin embargo, favor de tomar en cuenta lo siguiente:

– El recipiente deberá ser resistente a una temperatura mayor de 100 °C (212 °F). Los vasos, cerámica, porcelana, plástico, acero inoxidable o peltre resistentes al calor son recipientes apropiados.
– Tomará mayor tiempo de cocción los alimentos que se cocinen en platos con costados gruesos.
– Coloque el plato en la rejilla propor cionada.
– Asegúrese de que haya una apertura de por lo menos 3 cm (1") entre el borde del recipiente y la parte superior del compartimiento para cocinar para que entre vapor suficiente al recipiente.

Antes de cada uso

- Inserte la bandeja de escurrimiento para capturar el agua condensada.
- Llene el generador de vapor con agua.

El inserto puede permanecer adentro.

Sólo utilice agua pura! Nunca utilice agua destilada o agua mineral. El agua caliente reducirá el tiempo de calentamiento.

El nivel del agua deberá estar entre las marcas de mín. y máx. Las marcas se encuentran tanto en la parte de afuera como adentro del generador de vapor.

Nunca exceda el nivel "máx." de la marca!

El nivel del agua en el generador de vapor se muestra en la pantalla por medio de un símbolo.

- Inserte en el aparato el generador de vapor hasta que se conecte.

Selección de una función

- Abra la puerta y coloque la comida dentro del horno.
- Pulse el sensor "Encendido/Apagado".
- Presione el sensor de la función deseada.

Ajuste de la temperatura (si fuese necesario)

Este horno ha sido probado en fábrica para lograr la temperatura óptima de operación de cada función.

Mediante la función "Personalizar" es posible cambiar la temperatura predeterminada durante la programación.

- Seleccione el sensor "Temperatura".
- A través de la teclas numéricas, seleccione la temperatura deseada.

Las temperaturas predeterminadas para las funciones "Personalizar", "Descongelar", "Recalentar" y "Envasado" pueden ajustarse de manera definitiva en el menú "Ajustes" a fin de personalizar el horno de acuerdo con sus necesidades. Consulte la sección "Ajustes - Temperaturas" para obtener más información.

Selección de la duración

Para el proceso de cocción puede seleccionarse una duración de entre 1 minuto (0:01 min) y 5 horas 59 minutos (5:59 h).

Si la duración excede los 59 minutos, debe configurarse en horas y minutos. Ejemplo: Duración de 80 minutos = 1:20 h

- Seleccione la duración deseada utilizando las teclas numéricas.

Las recomendaciones sobre el tiempo de cocción (duración) aparecen en las siguientes tablas, ver "Consejos de cocción".

El tiempo de cocción depende del tamaño de los alimentos y no de la cantidad. Por ejemplo, las papas con un diámetro grande necesitan un tiempo mayor de cocción que aquellas de diámetro más pequeño.

Los tiempos recomendados están configurados para una cantidad total de 8 porciones a 10 porciones. Utilice baterías de cocina adecuadas.

Inicio de funciones

El horno viene configurado de fábrica para iniciarse**automáticamente** unos pocos segundos luego de que se haya seleccionado la duración. Para iniciar el horno de inmediato seleccione el sensor "Inicio".

Para obtener mayor información, consulte "Programas" a fin de configurar el inicio de manera definitiva en el modo **manual**.

Luego del inicio se escuchará el ruido de un ventilador y de salida de vapor.

Durante la fase de calentamiento, se muestra el incremento de temperatura.

Una vez alcanzada la temperatura seleccionada, comienza el proceso de cocción y empieza a transcurrir el tiempo de cocción.

Al cocinar alimentos refrigerados o congelados, la temperatura interior descenderá al principio y luego ascenderá lentamente.

El tiempo total se alcanza agregando el tiempo de calentamiento y el tiempo de cocción seleccionado. Los tiempos de calentamiento y cocción dependen de la cantidad de alimentos y de la temperatura de los mismos.

Interrupción del proceso de cocción

- Puede interrumpir el proceso de cocción en cualquier momento abriendo la puerta o seleccionando el sensor "Parar".

El calentamiento se interrumpe y el tiempo restante se detiene.

⚠ Mientras la puerta permanezca abierta se escapará vapor caliente. Tenga cuidado al retirar los recipientes del horno. Los líquidos derramados, el vapor y las paredes interiores están calientes.
¡Existe el peligro de sufrir quemaduras!

- Cierre la puerta del horno para continuar la cocción.

Una vez que la puerta esté cerrada, se producirá una compensación de la presión, la cual emitirá un silbido.

El horno se calentará nuevamente. Una vez que alcance la temperatura seleccionada, la pantalla cambiará y comenzará a transcurrir el tiempo restante.

Al finalizar el proceso de cocción

Poco antes de que concluya el tiempo seleccionado, el vapor disminuye y la puerta abre un pequeño espacio para liberar vapor.

Una vez que el tiempo configurado ha transcurrido, suena una señal. La puerta se cierra.

- Una vez que la pantalla haya mostrado el mensaje "Listo", abra la puerta y retire los alimentos.

El horno viene configurado de fábrica para mantener los alimentos calientes a una temperatura de 70 °C (158 °F) por un tiempo máximo de 15 minutos, siempre que no se retiren del horno inmediatamente después de la cocción. Nótese que algunos alimentos, por ejemplo, el pescado, pueden recocerse si se mantienen calientes.

Consulte el apartado "Programas - Reducción de vapor" y/o "Función de calentar" para desactivar estas opciones.

⚠ Tenga cuidado al retirar los recipientes del horno.
No toque las superficies calientes. Evite el contacto con el vapor caliente ya que podría causar quemaduras o escaldaduras graves.

Después del uso

- Apague el aparato.
- Retire y vacíe la charola de escurrimientos.
- Retire y vacíe el generador de vapor. Empuje el generador de vapor hacia arriba al quitarlo.
- Limpie y seque el aparato después de cada uso. Consulte "Limpieza y cuidado".
- Deje la puerta del horno de vapor abierta para permitir que el interior se seque por completo.

El ventilador continuará funcionando durante un período corto luego de que el aparato se haya apagado. El tiempo de funcionamiento del ventilador puede acortarse sacadno el generador de vapor inmediatamente después de apagar el horno.

El aparato está programado de tal manera que después de cada uso quede agua residual en el generador de vapor. Si no aparece agua residual significa que hay una avería. Comuníquese con el Departamento de Servicio Técnico de Miele.

Cronómetro

El cronómetro puede utilizarse para marcar el tiempo de las actividades en la cocina y puede configurarse independientemente de una función de cocción.

Se puede seleccionar dos alarmas simultáneamente (Cronómetro 1 y 2).

Puede fijarse un tiempo de entre 1 segundo (00:01 min) y 59 minutos, 59 segundos (59:59 min).

Para configurar un cronómetro

- Pulse el control "Cronómetro".
- Utilice el teclado para ingresar el tiempo deseado en minutos y segundos.
- Repita el procedimiento para el segundo cronómetro.

La cuenta regresiva para los cronómetros 1 y 2 aparece en la parte inferior de la pantalla.

Al finalizar el período cronometrado, sonará una señal.

- Pulse "Borrar" para cancelar la señal del cronómetro.

Para cancelar un cronómetro

- Pulse el control "Borrar".
- Seleccione el control para cancelar el cronómetro o pulse "Todas funciones" para cancelar ambos cronómetros y la ejecución de una función.
- Seleccione "OK".

Sistema de seguridad

El aparato tiene un bloqueo de seguridad para evitar que los niños lo enciendan accidentalmente.

El aparato viene con el bloqueo de seguridad desactivado. Para activarlo consulte el apartado "Ajustes - Sistema de seguridad".

Bloqueo del horno

- Seleccione el símbolo .
- Seleccione "Encendido" y confirme con "OK".

Desbloqueo del horno

- Seleccione el símbolo .
- Seleccione "Apagar" y confirme con "OK".

Cocer al vapor

Alimentos	Función Personalizar	
	Temperatura en °C (°F)	Tiempo en minutos
Vegetales		
Coliflor, cabezuelas	100 (212)	3 - 7
Ejotes	100 (212)	5 - 1
Brócoli, cabezuelas	100 (212)	2 - 8
Chícharos, Verde	100 (212)	40
Chícharos, Negros	100 (212)	60
Zanahorias, cortadas	100 (212)	3 - 12
Papas, peladas y cortadas en mitades	100 (212)	20 - 25
Papas, sin pelar	100 (212)	25 - 28
Repollitos de Bruselas	100 (212)	12 - 14
Espárragos	100 (212)	4 - 8
Nabos, en cubitos	100 (212)	7 - 14
Carnes o embutidos		
Salchichas	90 (194)*	2 - 4
Chuletas de cerdo ahumadas	100 (212)	6 - 8
Pollo	100 (212)	50 - 60
Pescado		
Filete de salmón	95 (212)	4-12
Filete de lenguado	185 (185)	4-12

* Esta temperatura no refleja la temperatura predeterminada.

Alimentos	Función Personalizar	
	Temperatura en °C (°F)	Tiempo en minutos
Guisado		
Guisado de carne	100 (212)	10 - 12
Guisado de arroz	100 (212)	20 - 25
Legumbres		
Frijoles, remojados	100 (212)	25 - 60
Chícharos, remojados	100 (212)	20 - 40
Lentejas, sin remojar	100 (212)	20 - 25
Arroz y granos		
Granos remojados, enteros	100 (212)	16 - 35
Granos remojados, molidos	100 (212)	10
Arroz	100 (212)	20
Huevos		
Huevos, blandos	100 (212)	4 - 7
Huevos, término medio	100 (212)	6 - 8
Huevos, duros	100 (212)	10 - 12
Fruta		
Trozos de manzana/pera	100 (212)	2 - 6
Ruibarbo	100 (212)	2 - 4
Cerezas	100 (212)	1 - 2

Consejos para cocer al vapor

- Los tiempos de cocción para cocer al vapor son prácticamente iguales a los de cocción en una olla.
- El vapor evita que los alimentos se sequen y las desventajas que derivan de esto. Los alimentos permanecen húmedos y jugosos. Lo mismo sucede no sólo con los vegetales, sino también con las recetas de postres, pescado y carne.
- Se puede cocinar en cualquier nivel o en varios niveles al mismo tiempo. El tiempo de cocción no variará.
- Los alimentos no se dorarán ni se les formará una costra. Los alimentos no se fríen ni se hornean, sino que se cuecen ligeramente al vapor. El queso se derretirá, pero no se dorará. Los alimentos cocidos al vapor son saludables y se acentúa su sabor.
- Al cocinar alimentos congelados, por ejemplo, vegetales, pártalos en trozos grandes para que se cocinen de manera uniforme. El tiempo de cocción es aproximadamente el mismo que para los vegetales frescos.
- Los vegetales congelados y frescos que llevan el mismo tiempo de cocción pueden cocerse al vapor juntos.
- Puesto que la cocción al vapor conserva los sabores tan bien, los alimentos no deben condimentarse hasta después de haberlos cocido.
- Al cocinar con líquidos llene los recipientes sólo a $^3/_4$ de su capacidad.
- Los alimentos tales como fideos o arroz deben cocerse en líquido. Los fideos deben estar bien cubiertos de líquido. El arroz, los frijoles y los cereales deben cocerse en cantidades equivalentes de alimento y agua.
- Siga el tiempo de cocción para pasta indicado en el paquete.
- Algunos alimentos absorben el líquido de cocción (por ejemplo, el arroz). En el caso de otras comidas, el líquido puede utilizarse como salsa "gravy" o salsa.
- Puede preparar salsa "gravy" en el horno de vapor agregando harina o mantequilla al líquido.
- Al cocinar pescado unte con aceite el recipiente perforado. Unte con aceite el recipiente sólido al cocinar huevos, por ejemplo, huevos revueltos.
- Para evitar cualquier transferencia de sabores ocasionada por la humedad que gotea desde la parte superior, los recipientes perforados deben colocarse en el riel inferior y los recipientes sólidos sobre la rejilla en un nivel superior.
- La masa de levadura se puede leudar en el horno de vapor. Seleccione la función "Personalizar" y baje la temperatura predeterminada a 40 °C (104 °F). Cubra la masa.
- El peso en el programa automático representa el peso por pieza. El ajuste, y por consiguiente, el tiempo de cocción, continúan siendo los mismos, ya sea que se cocine una sola pieza de salmón de 0,22 kg (0,5 lb) o diez piezas de salmón de 0,22 kg (0,5 lb) al mismo tiempo.

Descongelación

Función Descongelar				
Alimentos a descongelar	**Peso en gramos (onzas)**	**Temperatura en °C (°F)**	**Tiempo de descongelación en minutos**	**Tiempo de compensación en minutos**
Carne				
Carne molida	250 (9)	50 (122) *	15-20	10-15
Bistecs o salchichas	800 (28)	60 (140)	25-35	15-20
Aves				
Pollo	1000 (35)	60 (140)	40	15-20
Muslos de pollo	150 (5.5)	60 (140)	20-25	10-15
Pechuga de pollo	500 (17.5)	60 (140)	25-30	10-15
Pescado; Mariscos				
Filetes de pescado	400 (14)	60 (140)	15	10-15
Camarones	300 (10.5)	60 (140)	4-6	5
Vegetales				
Congelados en bloque	300 (10.5)	60 (140)	20-25	10-15
Congelados	350 (12.5)	60 (140)	15	8-10
Fruta				
Puré de manzana	250 (9)	60 (140)	20-25	10-15
Bayas	300 (10.5)	60 (140)	8-10	10-12
Productos lácteos				
Queso	100 (5)	60 (140)	15	10-15
Crema espesa	250 (9)	60 (140)	20-25	10-15
Galletas				
Pasteles	-	60 (140)	10-12	10-15
Pasteles de masa de levadura	-	60 (140)	10-12	10-15
Función Personalizar				
Pan	250 (9)	100 (212)	10-15	10-15
Bolillos	-	100 (212)	6-7	1-2

* Esta temperatura no refleja la temperatura predeterminada.

Descongelación de alimentos congelados

Los tiempos de descongelación dependen del tipo y el peso de los alimentos, y de la temperatura a la cual se hayan congelado.

- Coloque los alimentos en un recipiente o en la rejilla.
- Seleccione la función "Descongelar".
- Si lo desea, ajuste la temperatura predeterminada (ver tabla).
- Seleccione el tiempo de descongelación (ver tabla).
- Deje que los alimentos reposen a temperatura ambiente luego de la descongelación. Este tiempo de reposo (ver tabla) es necesario para asegurarse de que los alimentos estén completamente descongelados.

Consejos para la descongelación

⚠ No cocine con los líquidos originados por la descongelación.

– Al descongelar aves, coloque los alimentos en la rejilla e inserte la bandeja de escurrimientos debajo de la misma. Esto evita que los alimentos tengan contacto con el líquido de la descongelación.

– Para descongelar alimentos que no escurren, retire la envoltura y colóquelos sobre la rejilla o en un recipiente.

– El pescado no necesita descongelarse completamente antes de cocinarse. Descongélelo de manera tal que la superficie esté lo suficientemente blanda para agregarle hierbas y condimentos. El pescado empanizado debe descongelarse completamente para que la cobertura se adhiera.

– Gire, revuelva o separe los alimentos en la mitad del período de descongelación.

– No vuelva a congelar alimentos una vez que se hayan descongelado.

– Descongele los alimentos congelados y precocidos de acuerdo con las instrucciones del fabricante.

– Descongele los alimentos horneados, tales como masas o pasteles, en una bolsa de plástico cerrada.

Recalentamiento

Función Recalentar	
Alimentos a recalentar	**Tiempo en minutos**
Vegetales	
Coliflor, Frijoles	2
Nabos, Zanahorias	2
Acompañamientos	
Papas (cortadas longitudinalmente) "Dumplings"	3 - 4
Pasta, Arroz	2 - 3
Carnes y aves	
Asado en tajadas 1,5 cm (½") de grosor	3 - 5
Pechuga de pollo	3 - 5
Albóndigas	3 - 5
Rollos de carne, en tajadas	3 - 5
Pescado	
Filetes de pescado	2 - 3
Rollos de pescado, en mitades	2 - 3
Platillo completo	
Fricasé de pollo con arroz	3 - 5
Asado de cerdo con papas y vegetales	3 - 4
Espaguetis con salsa de tomate	2 - 3
Sopas/Estofados	
Estofado	4 - 5
Sopas de vegetales/crema	2 - 3

El horno de vapor puede utilizarse para recalentar platos.

- Coloque los alimentos en un plato plano y cúbralos con un plato más hondo o con papel aluminio.
- Seleccione "Recalentar".
- Seleccione el tiempo (ver tabla).

Consejo

Se recomienda recalentar las salsas de acompañamiento, tales como la salsa "gravy" o salsa holandesa, en un recipiente separado y cubierto.

Con un poco de planificación, puede cocinarse una comida completa en el horno de vapor. Debe desactivarse la función "Reducción de vapor".

- Coloque los recipientes de cocina en niveles diferentes o uno al lado del otro sobre la rejilla.

En general, las duraciones de cocción pueden variar según el tipo de alimentos. Esto significa que necesitará abrir el horno de vapor en distintos momentos para agregar un platillo en particular. Nuestra cocina de prueba recomienda el siguiente procedimiento, tal como se muestra en este ejemplo (Función: Personalizar / 100 °C (212 °F).

Arroz. . . . . 20 minutos
Filete de pescado . . . . . 6 minutos
Brócoli . . . . . 4 minutos

- Coloque primero el platillo con el mayor tiempo de cocción (el arroz), en el horno y fije una duración de 20 minutos.
- Tan pronto como se haya alcanzado la temperatura definida, configure el cronómetro de manera de cubrir la diferencia entre la primera y la segunda duración de cocción, es decir, el tiempo que resta antes de colocar el segundo platillo en el horno (14 minutos). Confirme con "OK".
- Cuando el cronómetro suene, coloque el segundo platillo (el filete de pescado) en el horno.
- Tan pronto como se haya alcanzado la temperatura definida, configure el cronómetro de manera de cubrir el tiempo que resta antes de colocar el tercer platillo (el brócoli) en el horno (2 minutos). Confirme con "OK".
- Cuando el cronómetro suene, coloque el tercer platillo (el brócoli) en el horno.
- Al finalizar el tiempo de cocción, puede retirar todos los platillos al mismo tiempo.

Envasado

Función Envasado		
Envasar alimentos	**Temperatura en °C (°F)**	**Tiempo en minutos**
Fruta		
Manzanas	90 (194) *	50
Puré de manzana	90 (194) *	65
Duraznos/ ciruelas	85 (185) *	55
Grosellas	80 (176) *	50
Vegetales		
Frijoles	100 (212)	120
Pepinos	90 (194) *	55

* Esta temperatura no refleja la temperatura predeterminada.

Los tiempos proporcionados son para frascos de un litro. Para frascos de ½ litro, se acortan los tiempos en 15 minutos, para frascos de ¼ litro el tiempo se acorta en 20 minutos.

- Inserte la rejilla en el riel más bajo.
- Coloque hasta 6 frascos (de igual tamaño) sobre la rejilla, de manera que no se toquen unos con otros. El vapor puede rodear los frascos.
- Seleccione la función "Envasado".
- Si lo desea, ajuste la temperatura predeterminada (ver tabla).
- Seleccione el tiempo (ver tabla).
- Utilice el calor residual dejando los frascos en el horno durante otros 30 minutos luego de apagar el horno.

Cubra los frascos con una toalla y déjelos enfriar durante 24 horas.

Blanqueamiento

El horno de vapor también puede utilizarse para blanquear vegetales y frutas a fin de prepararlos para congelar.

- Coloque los vegetales/la fruta preparados (limpios, lavados, cortados, etc.) en un recipiente perforado.
- Coloque el recipiente en el horno e inserte la bandeja de escurrimientos en el nivel más bajo.
- Seleccione "Personalizar".
- Fije una duración de 1 minuto a 2 minutos.
- Una vez blanqueados, sumerja los vegetales/las frutas en agua helada.

Puede congelarlos una vez que se hayan secado por completo.

Hacer yogur

Ingredientes: 100 g (3,5 oz) de yogur (con colonias vivas) y 1 litro (1 cuarto de galón) de leche pasteurizada o entera fresca. El yogur y la leche deben tener el mismo contenido de grasa.

- Caliente (no hierva) la leche fresca a 90 °C (194 °F); déjela enfriar antes de mezclarla con el yogur. Esto es necesario para darle al yogur una textura firme.
- Llene 6 frascos de yogur con la mezcla y cúbralos con papel aluminio.
- Coloque los frascos cubiertos sobre la rejilla.
- Seleccione la función "Personalizar" y baje la temperatura predeterminada a 40 °C (104 °F).
- Fije una duración de 5 horas.
- Deje que el yogur se enfríe y guárdelo en el refrigerador.

Una vez que el yogur se haya enfriado por completo tendrá una textura firme.

Desinfectar biberones

El horno de vapor puede utilizarse para desinfectar biberones y otros recipientes. Verifique de antemano que todas las piezas sean resistentes a una temperatura de 100 °C (212 °F).

- Coloque la bandeja de escurrimientos en el riel más bajo y ubique la rejilla sobre la charola.
- Quite las piezas, limpie y enjuague vigorosamente los biberones. Coloque las piezas individuales de manera espaciada sobre la rejilla, asegurándose de que no se toquen unas con otras. Esto permite que el vapor llegue a todos los lados.
- Seleccione "Personalizar". La temperatura recomendada de 100 °C (212 °F) es adecuada para la desinfección.
- Fije un tiempo de 15 minutos.

Deje que los biberones se sequen de manera natural y utilícelos tan pronto como sea posible luego de la desinfección. Todas las piezas de los biberones deben estar completamente secas antes de volver a colocarlas.

Funciones automáticas

Se encuentran disponibles los siguientes programas automáticos:

Vegetales

Pescado

Aves

Carne

Huevos

Granos

Fruta

Puede seleccionar a partir de una variedad de alimentos en estos programas. Las temperaturas y los tiempos de cocción están preseleccionados. Sólo necesita seleccionar los valores predeterminados deseados.

Para muchos vegetales y frutas se selecciona un grado de cocción intermedio de manera predeterminada. Los grados de cocción disponibles varían desde "al dente" hasta "blando".

Favoritos

Si a menudo prepara una receta con los mismos ajustes (función, tiempo, temperatura), puede guardarlos como "Favorito" para luego recordarlos con facilidad. Se pueden guardar hasta 30 favoritos.

Para guardar un Favorito:

- Ingrese la función, la temperatura y los tiempos de cocción de la receta El horno comenzará a calentarse.
- Pulse el control "Guardar favoritos".

Debe asignar un nombre a su "Favorito" antes de guardarlo en la memoria.

- Ingrese las letras y los números del nombre pulsando los controles derecho e izquierdo de la lista alfanumérica. Confirme la entrada de cada carácter pulsando el control "Escoger".
- Cuando haya terminado de introducir el nombre, pulse el control "OK", para guardar el "favorito" en la memoria.

Su "Favorito" puede recuperarse ahora desde la lista de "FAVORITOS". Al seleccionarlo, el horno utilizará los ajustes guardados de manera automática.

Pulse "Borrar" para cancelar la función en ejecución si no está cocinando.

Los valores predeterminados del horno pueden modificarse en la función "PROGRAMAS".
En esta función se puede personalizar el horno para que se ajuste a sus preferencias.
Los ajustes pueden modificarse pulsando el control digital adecuado.

Idioma

■ Seleccione el idioma deseado y luego confirme pulsando "OK".

El símbolo indica la configuración del "Idioma". Si el horno está configurado en un idioma que no le es familiar, busque el símbolo. Pulse el control de la bandera y seleccione el idioma deseado.

Reloj

En la pantalla aparece "Programar Tiempo".

■ Introduzca la hora actual utilizando el teclado.

Se pueden seleccionar distintos ajustes pulsando el control junto a la opción:

– El tamaño de la pantalla del reloj
Tamaño normal
Tamaño grande

– El formato de hora
12 horas
24 horas

– Si se muestra la hora o no
Pantalla del reloj encendida
Pantalla del reloj apagada

■ Pulse el control "OK" para confirmar estas programaciones.

Si se corta el suministro de energía al horno durante más de 4 días, deberá configurar el reloj nuevamente.

Temperaturas

La temperatura predeterminada de cada función puede ajustarse dentro del rango que se muestra a continuación. Si se selecciona una temperatura que está fuera del rango, el horno regresará a la temperatura predeterminada.

- Pulse el control de la función cuya temperatura predeterminada desea modificar.
- Introduzca la nueva temperatura predeterminada utilizando el teclado.
- Pulse el control "OK" para confirmar.

La próxima vez que se seleccione esta función, se usará la nueva temperatura como la predeterminada.

Función	°F		°C	
	Valor predeterminado	Rango	Valor predeterminado	Rango
Personalizar	212 °F	105 °F - 212 °F	100 °C	40 °C - 100 °C
Descongelar	140 °F	125 °F - 140 °F	60 °C	50 °C - 60 °C
Recalentar	212 °F	175 °F - 212 °F	100 °C	80 °C - 100 °C
Envasado	212 °F	175 °F - 212 °F	100 °C	80 °C - 100 °C

Temperatura °C / °F

Todas las temperaturas pueden aparecer en grados Fahrenheit o en Celsius.

- Pulse el control "TEMPERATURA" para alternar entre °F y °C.

Dureza del agua

El horno puede ajustarse a la dureza del agua en su zona. Consultar "Ajustar dureza del agua".

Reducción de vapor

Esta función puede activarse o desactivarse.

Se recomienda la opción "Apagado" cuando los alimentos se cocinan al mismo tiempo pero se colocan en momentos diferentes. Nótese que cuando la puerta del horno esté abierta saldrá una gran cantidad de vapor y no podrá utilizarse la función "Calentar".

- Pulse el control del ajuste deseado.
- Pulse "OK" para confirmar.

Función de calentar

El horno viene configurado de fábrica de manera que los alimentos se mantengan calientes a una temperatura de 70 °C (158 °F) por un período máximo de 15 minutos si no se retiran del horno inmediatamente después de la cocción. Nótese que algunos alimentos, como el pescado, pueden recocerse al mantenerse calientes.

- Pulse el control del ajuste deseado.
- Pulse el control "OK" para confirmar.

Opciones de tono

Pueden programarse tonos únicos para cada uno de los cronómetros a fin de diferenciarlos del tono de una función del horno.

Cronómetro 1 y Cronómetro 2

El tono del Cronómetro 1 y del Cronómetro 2 puede configurarse con una de cinco opciones.

- Seleccione "Tono del cronómetro 1" o "Tono del cronómetro 2" pulsando el control correspondiente.

Cada vez que pulse el control respectivo, sonará otro tono y la pantalla mostrará el número de tono.
Por ejemplo, Cronómetro1 Tono 1.

- Seleccione el tono para cada cronómetro.

Sonido del teclado

El teclado puede programarse para emitir un sonido cada vez que se pulse un control.

- Presione el control "Sonido del teclado" para alternar entre los ajustes encendido y apagado.

Volúmen

Este control ajusta el volumen de las opciones de tono.

- Pulse el control "Volúmen" hasta que oiga el volumen deseado.

Tono corto/largo

La duración del cronómetro y los tonos del horno pueden modificarse.

– "Tono corto" se escuchará una rápida sucesión cuando suene una señal del horno o el cronómetro del mismo.

– "Tono largo" se escuchará un tono continuo cuando suene una señal del horno o el cronómetro del mismo.

- Presione el control "Tono" para alternar entre los ajustes corto y largo.
- Pulse el control "OK" para confirmar el ajuste.

Cuando el tono suene para indicar una señal del horno o el cronómetro del mismo, pulse cualquier número en el teclado para apagar el tono.

Exhibidor

El brillo y el contraste de la pantalla del horno pueden ajustarse pulsando los controles junto a "Luminosidad" o "Contraste".

Configuración inicio

El horno puede configurarse para iniciarse automáticamente 20 segundos luego del último ajuste o para iniciarse manualmente.

- Seleccione el ajuste que desee.
- Pulse el control "OK" para confirmar.

Sistema de seguridad

Si se selecciona "Aceptar", el sistema de seguridad puede activarse cuando el horno esté apagado.

- Seleccione el ajuste que desee.
- Pulse el control "OK" para confirmar.

Restablecimiento

Los ajustes de fábrica del horno pueden restaurarse mediante la función "Reprogramar".

Restablecimiento de temperaturas

Si responde "sí" al mensaje, todas las temperaturas modificadas regresarán al valor predeterminado de fábrica.

Restablecimiento de ajustes

Si responde "sí" al mensaje, todos los ajustes modificados regresarán al valor predeterminado de fábrica.

Restablecimiento de favoritos

Si responde "sí" al mensaje, se eliminarán todas las programaciones de "Favoritos". Una vez eliminadas, estas programaciones no podrán restaurarse.

Información general

Luego de cada uso, limpie y seque todo el aparato, dejándolo enfriar primero.

No cierre la puerta del aparato hasta que esté completamente seco.

Nunca utilice un limpiador a base de vapor para limpiar el aparato. Si el vapor entra en contacto con el sistema electrónico puede causar un corto circuito.

Nunca utilice limpiadores comerciales para limpiar este aparato. Sólo los detergentes domésticos son adecuados.

No utilice limpiadores o detergentes que contengan hidrocarburos alifáticos. Pueden ocasionar pandeo en los sellos.

Frente del aparato

Es recomendable limpiar el frente del aparato inmediatamente después de su uso. Si los derrames se mantienen durante períodos prolongados, puede que sea imposible eliminarlos y la superficie pueden mancharse o dañarse definitivamente.

- Para limpiar el frente, utilice una esponja limpia sumergida en agua tibia y detergente para la vajilla.. Séquelos con un trapo suave. También puede utilizarse un paño de microfibra húmedo sin limpiador.

Para limpiar el exterior se pueden emplear limpiadores de cristalería. Sin embargo, no deje que se acumulen ni que permanezcan en la superficie porque pueden dañarla. Quite el limpiador de inmediato.

Todas las superficies del aparato pueden rayarse. Las rayaduras sobre las superficies de vidrio pueden ocasionar roturas.

Todas las superficies pueden descolorarse y dañarse si entran en contacto con productos de limpieza inadecuados.

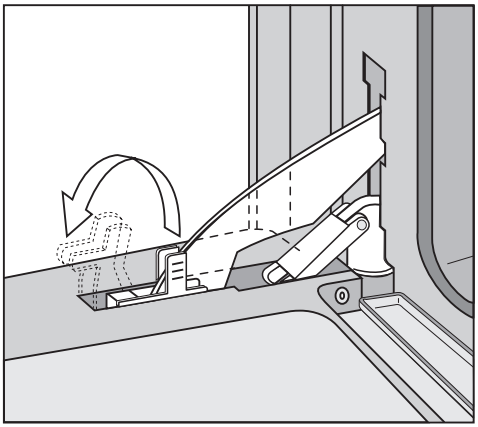
Para realizar un buen mantenimiento del aparato, evite utilizar los siguientes productos:

- limpiadores que contengan soda, álcalis, amonio, ácidos o cloruros
- productos para eliminar cal
- limpiadores abrasivos, incluyendo polvos, cremas o piedra pómez.
- limpiadores a base de solventes
- limpiadores para acero inoxidable,
- limpiadores de lavavajillas
- limpiadores de horno en spray
- esponjas o cepillos abrasivos, tales como fibras para ollas
- raspadores metálicos puntiagudos

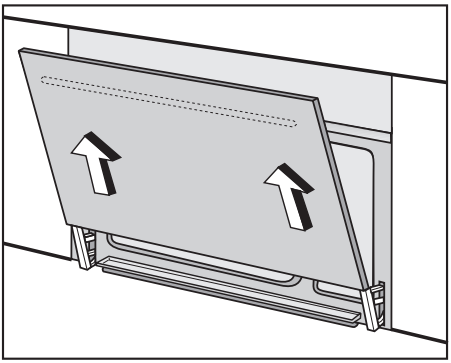
Para quitar la puerta

Se puede quitar la puerta para alcanzar el interior del horno con más facilidad.

- Abra la puerta del aparato.



- Jale de un tirón hacia arriba las abrazaderas que se encuentran al frente de las bisagras de la puerta.
- Cierre despacio la puerta hasta que las abrazaderas toquen el marco interior del horno.
- Mientras sostiene la puerta con ambas manos, levante la puerta hasta que las bisagras se desenganchen. Quite la puerta.



Para volver a colocar la puerta

- Coloque la puerta en las bisagras y deslice hacia abajo.
- Abra totalmente la puerta.
- Empuje las abrazaderas hacia abajo.
- Cierre la puerta.

Interior del horno

Después de cada uso, deberá limpiarse el compartimiento de cocción, incluyendo el techo, la junta de la puerta, el canal de escurrimientos, el interior de la puerta y el nicho del generador de vapor.

- La mayoría de los residuos de comida se podrán limpiar fácilmente utilizando una esponja, detergente líquido y agua tibia.
- Enjuague el interior con agua limpia y seque con un trapo suave.

Puede que la resistencia de la parte inferior se decolore con el tiempo debido a los líquidos que escurren.

- La decoloración puede eliminarse con el limpiador Miele para hornillos de cerámica y acero inoxidable. Consulte el apartado "Accesorios - Opcionales".
- Enjuague con agua limpia hasta que se hayan quitado todos los residuos de limpieza.

La junta de la puerta deberá reemplazarse si está dañada. La junta de la puerta se puede adquirir a través de Miele. Al instalarla confirme que la hendidura de la puerta quede arriba.

Bandeja de escurrimientos, rejilla y recipientes para cocinar

- Después de cada uso, lave y seque la bandeja de escurrimientos, la rejilla y los recipientes para cocinar, ya sea a mano o en el lavavajillas.

La decoloración azulada de las piezas puede quitarse fácilmente con un limpiador Miele para hornillos de cerámica y acero inoxidable. Consulte el apartado "Accesorios - Opcionales".

Abridor automático de la puerta

- Mantenga limpio el abridor de la puerta. Limpie los residuos de comida con una esponja y una solución de agua tibia con detergente líquido para vajilla. Enjuague con agua limpia.

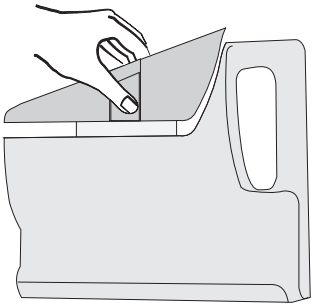
Generador de vapor

¡No sumerja en agua el generador de vapor ni lo lave en el lavavajillas!

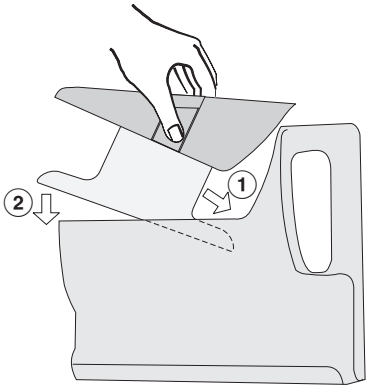
Después de cada uso vacíe el generador de vapor para evitar la acumulación de agua condensada.

No utilice cepillos duros ni esponjas para la limpieza.

- Después de cada uso retire el generador de vapor, vacíelo y séquelo. Retire el inserto antes de limpiarlo y secarlo.

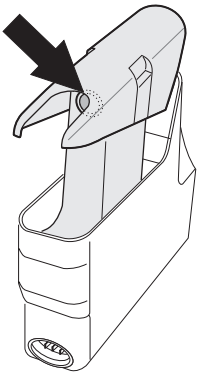


- Retire el inserto presionando las asas de tal modo que se junten y jálelo hacia arriba en ángulo.



- Vuelva a colocar el inserto dentro del generador de vapor sólo cuando ambas piezas estén secas. Coloque el inserto en ángulo ① y baje el lado que tiene la apertura ②.

Válvula de conexión



Si se torna difícil introducir o retirar el generador de vapor o si aparece el mensaje de falla F20, deberá lubricarse la válvula de conexión.

La válvula de conexión es la que se encuentra en la sección recortada.

- Lubrique la válvula de conexión, ver la flecha (no el tapón de la parte inferior) con una pequeña cantidad de la grasa de silicón que se suministra con el horno, consulte la sección "Accesorios". Al realizar esto deje la válvula en el conector.

Tenga cuidado cuando utilice la grasa de silicón.
- Retire de su piel cualquier residuo de grasa de silicón lavando con agua y jabón.
- Si entra silicón en los ojos, enjuague con bastante agua limpia.
- Si ha tragado silicón solicite atención médica.

Es necesario cambiar la válvula de conexión si está quebradiza, seca o si se acumula mucha agua en el fondo del nicho del conector de vapor.

La válvula se puede adquirir a través de Miele.

Cuando lubrique la válvula sólo utilice la grasa de silicón que se proporciona con el aparato. Nunca utilice margarina, aceite ni ningún otro tipo de grasa en la válvula ya que causarán deterioro.

Descalcificación

Al descalcificar el horno, use sólo agentes descalcificadores a base de ácido cítrico o las tabletas para descalcificar que se pueden adquirir a través de Miele. Siga las instrucciones del fabricante. No use vinagre. Éste dañará el aparato.

En la pantalla aparecerá el mensaje de que el aparato debe ser descalcificado.

La pantalla también mostrará que después de "x" número de usos el aparato quedará bloqueado si no se descalcifica.

Una vez bloqueado, el aparato no se podrá utilizar hasta que se haya ejecutado el programa de descalcificar.

Si desea descalcificar el aparato antes de que quede bloqueado, seleccione la función "Descalcificación".

- Póngase en contacto con Miele o visite la tienda en Internet para ordenar tabletas para descalcificar o utilice agentes caseros que contengan ácido cítrico.
- Diluya el agente para descalcificar en agua para obtener una solución de 1 litro (1 cuarto de galón) en el generador de vapor. Siga las instrucciones del fabricante.
- Empuje el generador de vapor dentro del aparato hasta que embone.
- Siga las instrucciones.

La descalcificación se podrá cancelar durante el primer minuto. Una vez concluido ese tiempo, el proceso no podrá detenerse.

¡No apague el aparato durante el proceso de descalcificación! Si se apaga antes de la terminación del programa, se deberá reiniciar el proceso en su totalidad.

Al finalizar el proceso

- Abra la puerta.
- Retire y vacíe el generador de vapor.
- Apague el horno de vapor y séquelo totalmente.

Con la ayuda de la siguiente guía, se pueden arreglar problemas menores sin tener que llamarle al servicio técnico de Miele S.A. de C.V.

⚠ Las reparaciones sólo las deben realizar técnicos calificados y capacitados por Miele conforme a los reglamentos de seguridad nacionales y locales. Las reparaciones no autorizadas por Miele S.A. de C.V. podrían ocasionar lesiones o dañar la máquina.

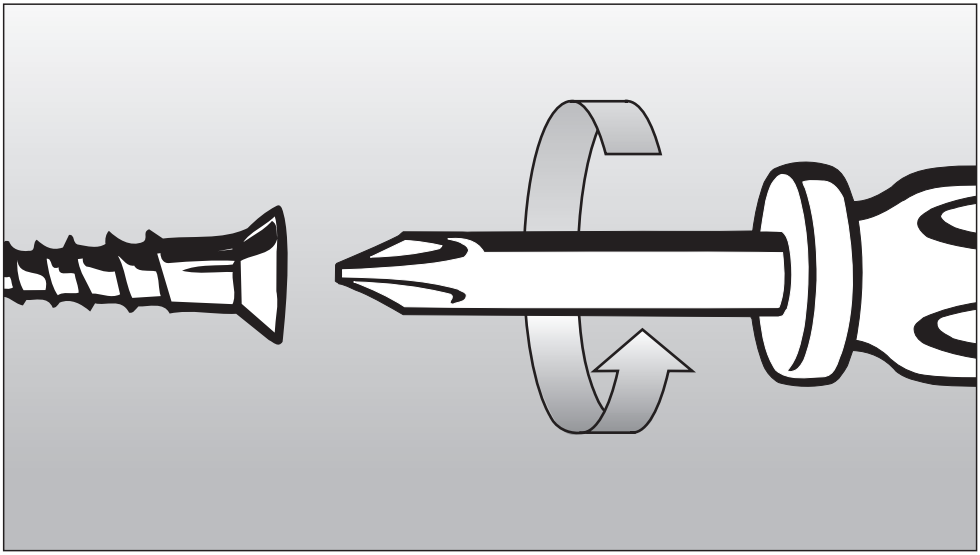
El horno no se puede encender.	
Problema	**Solución**
No hay suministro eléctrico hacia el horno de vapor.	Restablezca el disyuntor si éste se ha botado. Si no es el caso, desconecte el aparato del suministro eléctrico durante 1 minuto. Reconecte la energía y encienda el aparato. Si aún no calienta, póngase en contacto con el Servicio Técnico de Miele.
Aún puede oírse el ventilador luego de haber apagado el aparato.	
Problema	**Solución**
El aparato tiene un ventilador que elimina el vapor del horno.	El ventilador continuará funcionando durante un período corto luego de que el horno se haya apagado.
Es difícil insertar o retirar el generador de vapor.	
Problema	**Solución**
La válvula de conexión del conector de vapor necesita lubricación.	Lubrique la válvula de conexión (¡no la conexión eléctrica!) con una pequeña cantidad de la grasa de silicón proporcionada. Consulte "Limpieza y cuidado - Válvula de conexión".
La etapa de calentamiento toma más tiempo del habitual.	
Problema	**Solución**
Verifique la parte inferior del generador de vapor. Si existen depósitos de calcio, verifique el ajuste del nivel de dureza del agua.	Configure el nivel según la dureza del agua en su zona. Consultar "Ajustar dureza del agua". Descalcifique el horno de vapor tal como se describe en "Descalcificación". Si la dureza del agua está correctamente ajustada o si el problema persiste, llame al Servicio Técnico.

Preguntas más comunes

El horno no pasa de la fase de calentamiento a la de cocción luego de cambiarlo de sitio.	
Problema	**Solución**
El horno debe volver a ajustarse a la nueva ubicación y/o temperatura de ebullición del agua.	Consulte la sección "Ajuste de la altura".
El aparato despide una gran cantidad de vapor mientras está en uso, o sale vapor de lugares extraños.	
Problema	**Solución**
No está bien cerrada la puerta.	Cierre la puerta.
La junta de la puerta no encaja correctamente.	Presiónela para que encaje de manera uniforme.
La junta de la puerta está dañada.	La junta debe reemplazarse. Si el problema persiste, llame al Servicio Técnico.
Suena un silbido cuando se reanuda la cocción.	
Problema	**Solución**
Una vez que la puerta esté cerrada, la presión liberada emitirá un silbido.	Esto no es una falla.
La pantalla muestra una *F* con un número.	
Problema	**Solución**
F 20 El horno no calienta.	Verifique que el generador de vapor esté completamente inserto, retirándolo e insertándolo nuevamente. Apague y vuelva a encender el horno de vapor. Si vuelve a producirse la falla, lubrique ligeramente la válvula de conexión del generador de vapor con grasa de silicón, tal como se describe en "Limpieza y cuidado - Válvula de conexión". Si el problema persiste, apague el aparato y llame al Servicio Técnico.
Otros mensajes de falla	Llame al Departamento de Servicio Técnico de Miele.

En caso de que haya alguna falla que no pueda solucionar usted mismo, comuníquese con el Departamento de Servicio Técnico de Miele a los números telefónicos que figuran en la contratapa de este folleto.

Cuando se comunique con el Departamento de Servicio Técnico, mencione el modelo y el número de serie de su aparato. Los mismos aparecen en la placa de datos.



Instrucciones de instalación

IMPORTANTE: GUARDAR PARA USO DEL INSPECTOR DE INSTALACIONES ELÉCTRICAS DE LA LOCALIDAD

Para prevenir accidentes y
daños al aparato,
lea este manual
antes
de su instalación o uso.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

⚠ ADVERTENCIA: Lea todas las instrucciones antes de realizar la instalación o de utilizar el horno de vapor, a fin de evitar lesiones y daños al aparato.

▶ Antes de la instalación, verifique que el voltaje y la frecuencia que aparecen en la placa de datos correspondan al suministro eléctrico de la casa. Estos datos deben coincidir a fin de evitar lesiones y daños al equipo. Si tiene alguna duda, consulte a un electricista calificado.

▶ La instalación y el trabajo de mantenimiento y reparación deberán ser realizados por un técnico de servicio autorizado de Miele. El trabajo realizado por personas no calificadas podría ser peligroso y podría anular la garantía.

▶ Antes de cualquier trabajo de instalación o mantenimiento, interrumpa el suministro de energía del área de trabajo quitando el fusible, haciendo "botar" el disyuntor o desconectando el interruptor principal. Asegúrese que no se restaure el suministro de energía eléctrica al aparato mientras se lleva a cabo el trabajo de mantenimiento o reparación.

▶ No utilice una extensión para conectar este aparato a la corriente eléctrica. Las extensiones no garantizan las medidas de seguridad que exige el aparato (por ejemplo, peligro de sobrecalentamiento).

▶ No use ningún aparato con el cordón o la clavija dañados o si el aparato ha resultado dañado de alguna manera. Devuelva el aparato al servicio autorizado más cercano para que se lo examine, repare o ajuste.

▶ Inspeccione el horno de vapor para detectar daños ocasionados durante el envío. No instale o utilice una unidad dañada. Póngase en contacto con el lugar de venta.

▶ El horno de vapor debe instalarse a una altura conveniente para que los usuarios tengan acceso seguro a todos los niveles y recipientes para cocinar.

▶ Este aparato no se debe utilizar en una ubicación móvil (por ej., en un bote).

▶ Este horno de vapor está diseñado para instalarse en gabinetes o debajo de una cubierta. Esto es necesario para asegurar que todos los componentes eléctricos estén protegidos.

▶ Asegúrese que sea un técnico competente quien realice correctamente la instalación y la conexión a tierra. Para garantizar la seguridad eléctrica de este aparato, debe existir continuidad entre el aparato y un sistema efectivo de puesta a tierra. Es imprescindible que se cumpla con este requerimiento básico de seguridad. Si existe cualquier duda, llame a un electricista competente para que revise el sistema eléctrico del inmueble.

▶ No altere las conexiones ni los componentes eléctricos, ni tampoco las piezas mecánicas. Nunca abra la cubierta del aparato.

Nota para el instalador:

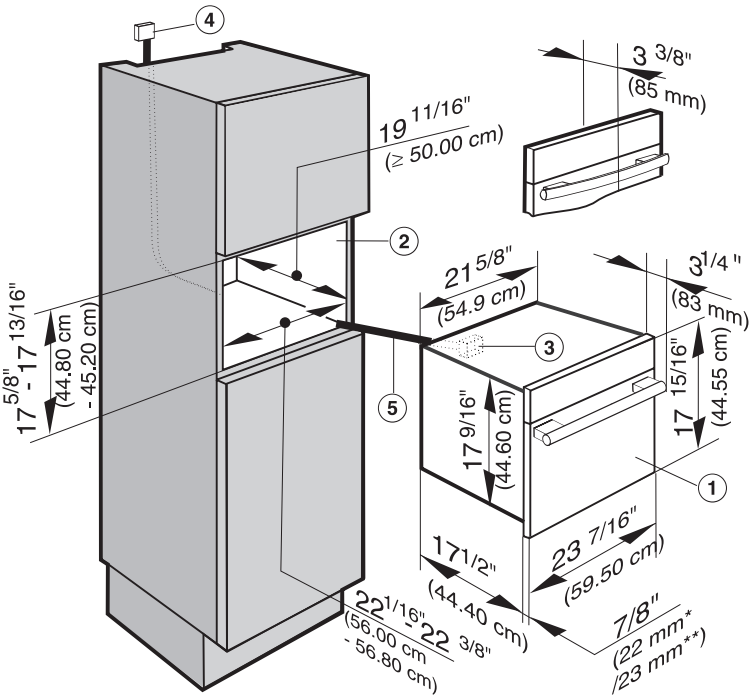
Favor de dejar este instructivo con el consumidor del aparato para uso de los inspectores de inmuebles locales.

CONSERVE ESTE MANUAL DE USO Y MANEJO

Dimensiones de corte y del aparato

DG 4082 / 4088

Instalación en gabinete alto



① Horno de vapor

② Apertura del gabinete

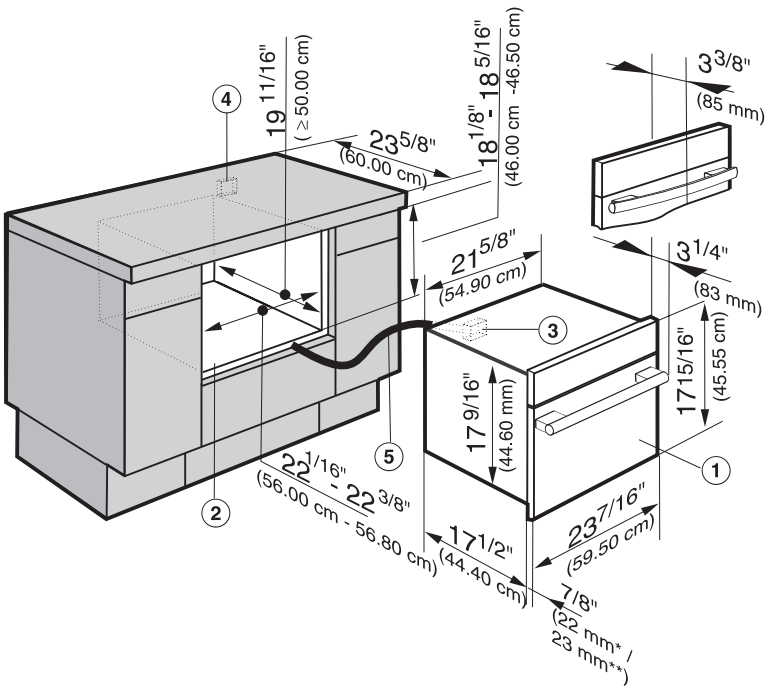
③ Bloque terminal

④ Tomacorriente o caja de conexiones
Debe ser accesible una vez instalado el aparato.

⑤ Cable eléctrico

* Aparato con frente de cristal
** Aparato con frente de acero inoxidable

Instalación debajo de una cubierta



① Horno de vapor

② Apertura del gabinete

③ Bloque terminal

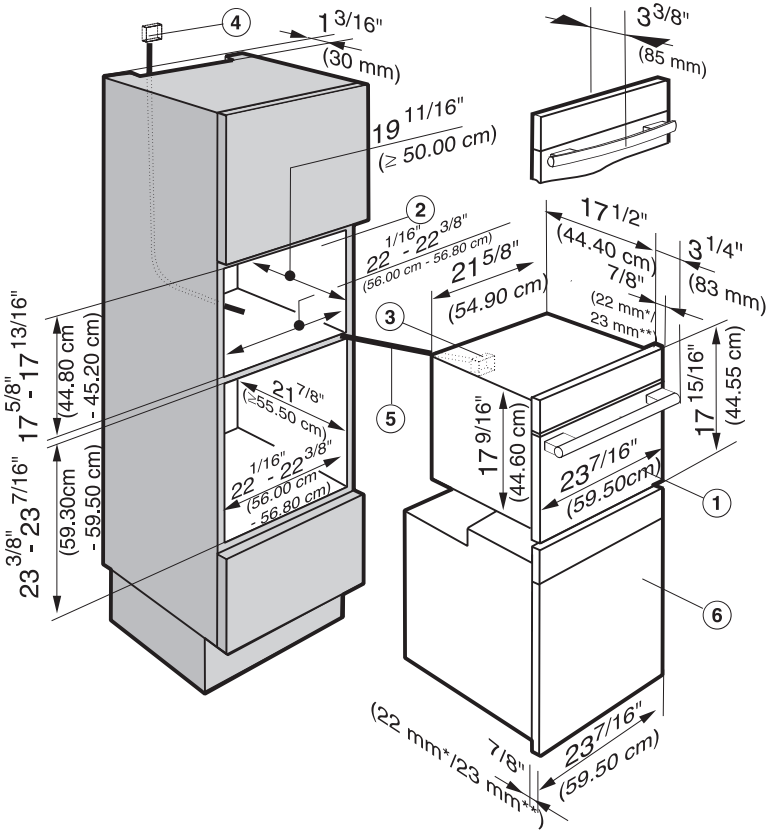
④ Tomacorriente o caja de conexiones
Debe ser accesible una vez instalado el aparato.

⑤ Cable eléctrico

* Aparato con frente de cristal
** Aparato con frente de acero inoxidable

Dimensiones de corte y del aparato

Instalación encima de un horno Miele



① Horno de vapor

② Apertura del gabinete

③ Bloque terminal

④ Tomacorriente o caja de conexiones
Debe ser accesible una vez instalado el aparato.

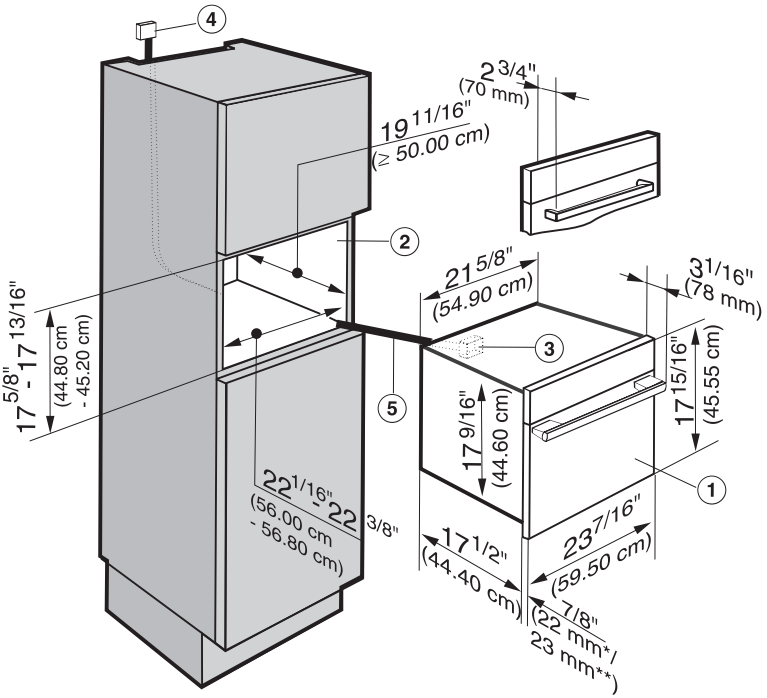
⑤ Cable eléctrico

⑥ Horno

* Aparato con frente de cristal
** Aparato con frente de acero inoxidable

DG 4084 / DG 4086

Installation in a tall cabinet



① Horno de vapor

② Apertura del gabinete

③ Bloque terminal

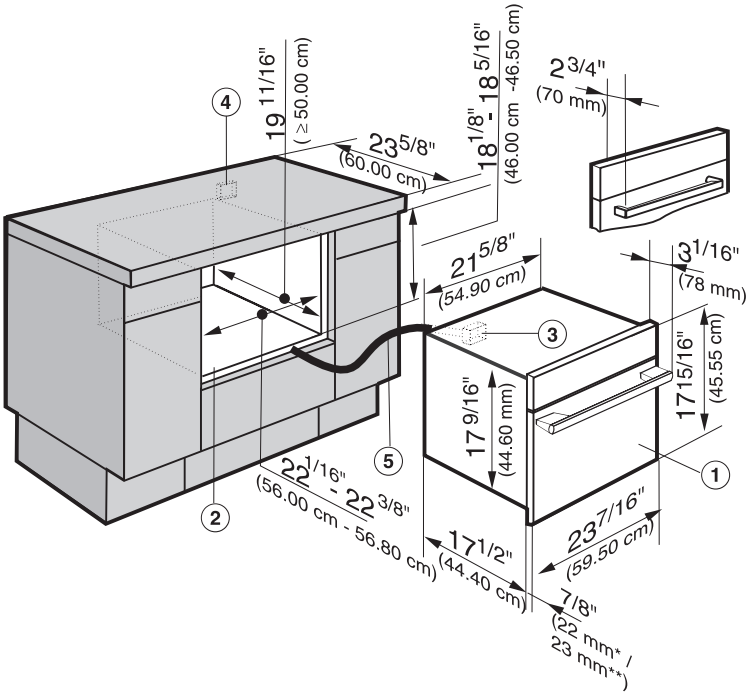
④ Tomacorriente o caja de conexiones
Debe ser accesible una vez instalado el aparato.

⑤ Cable eléctrico

* Aparato con frente de cristal
** Aparato con frente de acero inoxidable

Dimensiones de corte y del aparato

Installation under a countertop



① Horno de vapor

② Apertura del gabinete

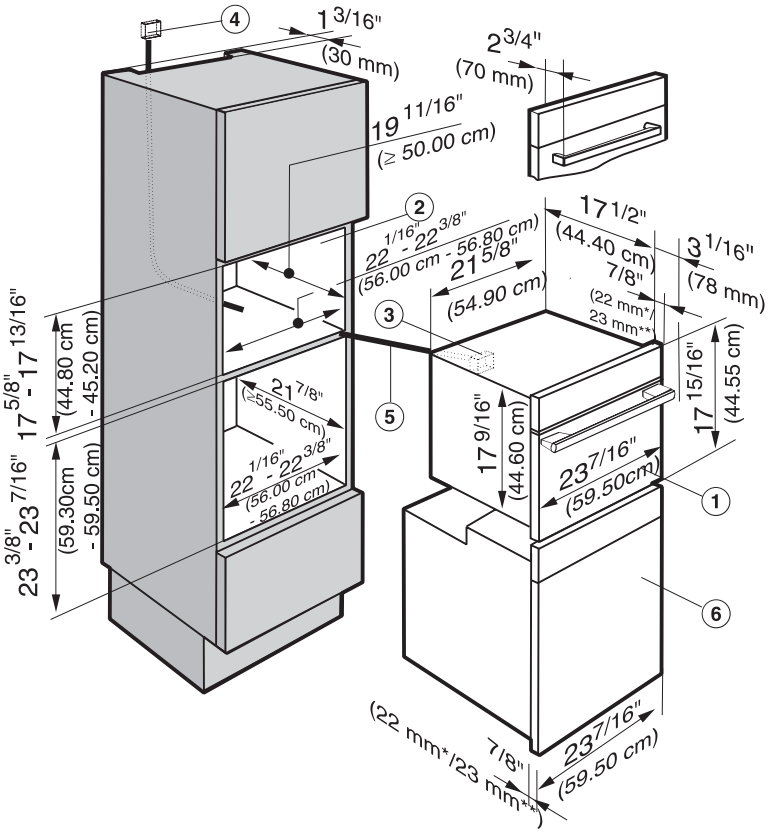
③ Bloque terminal

④ Tomacorriente o caja de conexiones
Debe ser accesible una vez instalado el aparato.

⑤ Cable eléctrico

* Aparato con frente de cristal
** Aparato con frente de acero inoxidable

Installation above a Miele oven



① Horno de vapor

② Apertura del gabinete

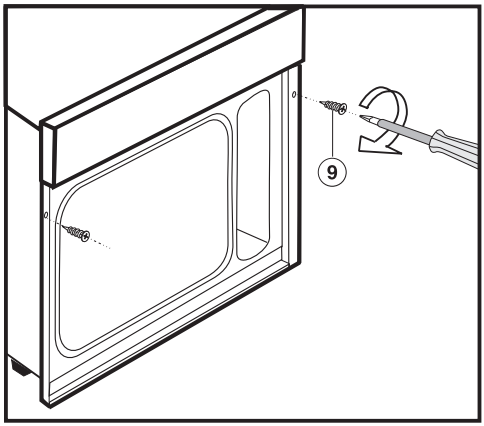
③ Bloque terminal

④ Tomacorriente o caja de conexiones
Debe ser accesible una vez instalado el aparato.

⑤ Cable eléctrico

⑥ Horno

* Aparato con frente de cristal
** Aparato con frente de acero inoxidable



- Empuje el aparato en la concavidad. Luego de alinear el horno, éste debe asegurarse en su posición correspondiente. Abra la puerta del horno y utilizando los dos tornillos proporcionados ⑨, sujételo al gabinete a través de los orificios en cualquiera de los lados del borde vertical del horno.

Puede ser peligroso que la instalación, las reparaciones y otros trabajos los realicen personas no calificadas.

Este aparato está equipado con un cordón eléctrico de 1,8 m (6 pies) con un enchufe moldeado NEMA 6-15P.

Especificaciones eléctricas del producto:

240 V~ 60 Hz 2 700 W

La conexión debe realizarse a través de un aislador adecuado, con un interruptor al cual el personal de mantenimiento pueda acceder fácilmente.

Verifique que la información acerca del voltaje, la carga y la potencia nominal de los circuitos que se encuentra en la placa informativa correspondan al suministro eléctrico de la casa antes de instalar el aparato.

Si tiene alguna pregunta acerca de la conexión de este aparato al suministro eléctrico, consulte a un electricista calificado o llame al Departamento de Servicio Técnico de Miele.

(MX) +52 (55) 8503 9870
ext. 106-108

Desecho de materiales de empaque

La caja de cartón y los materiales de empaque son biodegradables y reciclables. Favor de reciclar.

Asegúrese de que cualquier envoltura de plástico, bolsas, etc. sean desechados en un lugar seguro y manténgalos lejos del alcance de los niños.
Existe peligro de asfixia!

Desecho de un aparato viejo

Los aparatos viejos contienen materiales que pueden ser reciclables. Favor de contactar a la autoridad local de reciclaje sobre la posibilidad de reciclar estos materiales.

Antes de desechar un aparato viejo, desconéctelo del suministro eléctrico y corte el cable para prevenir que se convierta en un peligro.

Miele, S. A. de C. V.
(German Centre; Local 0-4-2)
Av. Santa Fe # 170 PB
Col. Lomas de Santa Fe
C. P. 01210, México D. F.
Servicio post venta:
Tel.: +52 (55) 85 03 98 70/73
Fax: +52 (55) 85 03 98 74
Correo electronico: servicio@miele.com.mx
www.miele.com.mx

Miele & Cie. KG
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh
Alemania

Reservados los derechos de realizar modificaciones / 2911

M.-Nr. 07 546 210 / 01

LA INFORMACIÓN ESTÁ SUJETA A CAMBIOS. CONSULTE NUESTRO SITIO WEB PARA OBTENER LAS ESPECIFICACIONES, LA INFORMACIÓN TÉCNICA Y LA INF. SOBRE LA GARANTÍA MÁS ACTUALIZADAS.